



Menus du restaurant scolaire de Descartes

02 au 06 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Salade verte, maïs et emmental  FE 7 10 12	Tomates vinaigrette F 10 12	Salade de lentilles E 10 12	Salade coleslaw (carottes, chou blanc râpés et mayonnaise) F 3 10 12	Bâtonnets de crudités sauce cocktail F 3 10 12
 Poulet fermier au jus  F	Bœuf carottes  F 1 9 7 10 3 6	Saucisse F	Tarte au fromage F 1 3 7	Filet de lieu beurre citron F 4 7
Pâtes  E 1	Pommes noisettes S 5	Epinards à la crème S 7	Salade verte F 10 12	Riz  E 1
Camembert F 7	Bûchette de lait de mélange F 7	Gouda  F 7	Brie  F 7	Yaourt nature F 7
Fruit de saison F	Compote de fruits F	Salade de fruits frais F	Yaourt aromatisé F 7	Cake F 1 3 7 E

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques



RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Descartes

09 au 13 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi Cuisine des îles
Rillettes de lieu 4 7 ES	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F	Melon F	Concombre vinaigrette 10 12 F	Achard de légumes 10 12 F
Émincé de porc mariné sauce barbecue 1 9 F	Dos de colin au citron 1 4 7 S	Escalope de volaille F	Blésotto aux champignons 1 EF	Colombo de poulet F
Légumes de saison F	Courgettes F	Petits pois S	Haricots verts S	Riz blanc E
Emmental 7 F	Tomme blanche 7 F	Edam 7 F	Cantal 7 F	Fromage 7 F
Banane F	Riz au lait 7 EF	Gâteau de semoule 1 7 3 EF	Entremets à la vanille 7 FE	Smoothie mangue, banane et orange FES

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques



RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Restaurant scolaire de DESCARTES

Cuisine des îles

Vendredi 13 septembre 2024

Achard de légumes

10 12

Colombo de poulet

Riz blanc

Fromage

7

Smoothie mangue, banane
et orange

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Descartes

16 au 20 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et edam 6 10 12 F	Taboulé 1 10 12 FE	Rillettes F	Duo de pommes de terre betteraves 10 12 F	Salade de concombre ciboulette 7 10 12 F
Hachis Parmentier  S F	 Sauté de dinde  F	Filet de colin sauce aux herbes  S 4 7 1	Chipolatas F	Risotto crémeux végétarien (riz complet, petits pois, carottes, champignons, crème) 7 E F S
Salade verte F	Courgettes F	Farfalles et emmental râpé  E 1 7 F	Chou-fleur persillé F S	
Emmental 7 F	Saint Paulin 7 F	Coulommiers  F	Yaourt  F	Tomme noire 7 F
Mousse au chocolat 7 3 6 8 F	Salade de fruits grenadine  F	Fruits frais au chocolat F	Fruit de saison F	Pomme au four F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis





Menus du restaurant scolaire de Descartes

23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Saucisson à l'ail et beurre 7 F	Salade verte, tomates et croûtons 1 10 12 F	Terrine de légumes du soleil 7 3 1 F	Salade de pommes de terre et tomate 10 12 F	Concombre au fromage blanc 7 10 12 F
Sauté de dinde sauce moutarde F	Bœuf en sauce F 9 1 7 10 3 6	Cassolette de poissons S 4	Lasagnes tomates, carottes et courgettes 1 7 10 12 E F	Rôti de porc au jus F
Julienne de légumes S	Quinoa E	Poêlée de légumes colorés S	Salade verte 10 12 F	Carottes braisées F
Fromage blanc 7 F	Montboissier 7 F	Fromage 7 F	Edam 7 F	Emmental F 7
Poire F	Œufs au lait au caramel 3 7 F	Banane F	Fromage blanc au miel 7 F	Tarte aux pommes 1 7 3 6 13 F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis





Menus du restaurant scolaire de Descartes

30 septembre au 04 octobre 2024

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade 3 9 10 12 F	Duo de salade verte et carottes 10 12 F	Terrine de poissons 4 3 1 7 9 F	Duo de choux  F 10 12	Taboulé à la menthe 7 10 12 EF
Gratin de pâtes à la tomate et emmental 1 7 F E	Petit salé aux lentilles   F E	Chipolatas aux herbes  F	Emincé de volaille aux champignons  F 1 3 6 7 9 10	Filet de poisson 4 F
Yaourt 7 F	Camembert 7 F	Fleurettes de brocolis S	Purée de pommes de terre 7 F	Épinards et pommes de terre béchamel 1 9 S
Raisin F	Compote de pommes F	Mimolette 7 F	Brie 7 F	Tomme grise 7 F
		Chou à la crème 7 3 1 13 F	Yaourt aux fruits mixés 7 F	Mousse aux fruits 1 3 7 8 6 F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Menus du restaurant scolaire de Descartes

07 au 11 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Betteraves et emmental 6 10 12 F	Pâté de campagne et son cornichon 1 9 12 F	Carottes râpées vinaigrette F 10 12	Feuilleté au fromage S 1 3 7	Macédoine mimosa S 10 12 3
Tajine de poulet aux légumes F	Filet de lieu à la grenobloise F 1 4 9	Rôti de volaille à la sauge F 1 9	Rôti de porc au cidre F 1 9 12	Risotto E 7
Semoule E 1	Purée de butternut F 7	Pommes de terre vapeur F	Courgettes sautées au persil F	aux légumes F S
Yaourt F 7	Fromage F 7	Bûchette mélange F 7	Comté F 7	Tomme noire F 7
Pomme F	Banane au chocolat F 7	Fruit F	Fromage blanc au sucre F 7	Moelleux au citron F 1 3 6 7 8 13

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Menus du restaurant scolaire de Descartes

14 au 18 octobre 2024 – Semaine découverte : Retour vers les légumes oubliés

Lundi	Mardi Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Potage aux blettes 7 F	Salade de riz, maïs, poivrons 10 12 FE	Duo de carottes et radis noir râpés 10 12 F	Radis beurre 7 F	Haricots verts vinaigrette S 10 12
Sauté de porc Marengo 1 3 6 9 1 7 10 F	Quiche aux légumes d'Antan 1 3 7 13 F S	Kebab 1 7 F S	Pilons de poulet au miel 1 9 F	Poisson à la créole S 4 1 7
Boulgour 1 E	Salade verte 10 12 F	Potatoes S	Gratin de chou-fleur et pommes de terre 7 F S	Purée de panais et pommes de terre 7 F
Mimolette 7 F	Fromage blanc 7 F	Camembert 7 F	Tomme blanche 7 F	Bûchette de lait de mélange 7 F
Ananas frais F	Pomme F	Liégeois F	Moelleux betteraves et chocolat 1 3 7 8 F	Riz au lait 7 F E

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.C. : Appellation d'Origine Contrôlée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Menus du restaurant scolaire de Descartes

21 au 25 octobre 2024 - ALSH

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de pois cassés 7 E	Céleri rémoulade 9 3 10 12 F	Salade paysanne (pommes de terre, œuf, jambon) 3 10 12 F	Salade verte et croûtons 10 12 1 F	Salade de riz 10 12 E
Riz cantonais végétarien 3 6 E F S	Rôti de porc chasseur 1 9 F	Emincé de volaille au curry 1 3 6 7 9 10 F	Chipolatas F	Poisson à l'oseille 1 4 7 F
(riz, petits pois, carottes, œufs, pousses de soja)	Julienne de légumes S	Haricots verts persillés S	Pâtes au beurre 1 7 E	Flan de légumes 3 7 9 F
Bûche de lait de mélange 7 F	Camembert 7 F	Yaourt 7 F	Fromage 7 F	Emmental 7 F
Pomme F	Quatre-quarts 1 3 7 E F	Salade de fruits frais F	Compote de fruits F	Crème à la vanille 1 3 7 8 F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques





Menus du restaurant scolaire de Descartes

28 octobre au 1^{er} novembre 2024 - ALSH

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas à thème : Halloween	Vendredi
Salade de chou blanc 10 12 F	Salade verte et emmental 7 10 12 F	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F	Potage tomate vermicelle 1 3 7 9 F	Férié
Bolognaise de lentilles E F	Emincé de volaille à la crème  F 1 3 6 7 9 10	Poisson sauce crevette  S 1 2 4 7 14	Filet de dinde  à la diable 1 3 6 7 9 10 F	
Pâtes 1 E	Petits pois à la française S	Semoule 7 E	Purée de carottes  F 7	
Gouda  F 7	Coulommiers 7 F	Fromage frais 7 F	Mimolette 7 F	
Fruit  F	Gâteau de semoule 1 3 7 F	Raisin F	Cake au potimarron 1 3 7 13 F	

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Menus du restaurant scolaire de Descartes

04 au 08 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Salade au surimi 1 2 3 4 10 12 14 FS	Betteraves vinaigrette 3 10 12 F	Mousse de foie 1 9 12 F	Salade de crudités 10 11 F	Carottes râpées vinaigrette 10 12 F
Saucisse fumée F	Poulet rôti aux herbes F	Lieu sauce hollandaise 1 2 4 7 14 S	Boulettes de bœuf S	Tarte pommes de terre et fromage 1 3 7 F
Lentilles E	Pommes noisettes S	Purée de légumes 7 F	Haricots verts S	Salade verte F
Tomme blanche 7 F	Edam 7 F	Tomme noire 7 F	Fromage 7 F	Brie 7 F
Kiwi F	Crème dessert 3 6 7 8 F E	Banane F	Moelleux aux pommes 1 3 7 F E	Yaourt au coulis de fruits rouges 7 F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Menus du restaurant scolaire de Descartes

11 au 15 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas à thème : Réduction des déchets	Vendredi Repas Végétarien
Férié	Pâté de campagne et son cornichon 1 9 12 F	Céleri vinaigrette 9 10 12 F	Crème de potiron 7 F	Velouté de légumes  E
	 Sauté de volaille aux champignons  1 3 6 7 9 10 F	Croque-Monsieur 1 3 7 12 F	Coquillettes au jambon 1 7 E F	Omelette composée 3 7 F
	Haricots verts sautés S	Salade verte 10 12 F	Fromage 7 F	Salade verte 10 12 F
	Yaourt  7 F	Sainte Maure de Touraine  F	Smoothie E F S	Morbier  F
	Mandarine F	Compote de pommes  F		Semoule au lait 1 7 F E

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

ALLERGENES *

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires

RESTAVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautas - 37210 Rochecorbon

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis





Restaurant scolaire de DESCARTES



Opération réduction des déchets

Jeudi 14 novembre 2024

Crème de potiron

7

Coquillettes au jambon

17

Fromage

7

Smoothie anti-gaspi

Restauval



Menus du restaurant scolaire de Descartes

18 au 22 novembre 2024

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé 1 10 12 FE	Céleri rémoulade aux raisins 3 9 10 12 F	Salade de riz 3 10 12 AB E	Potage de légumes F	Salade verte au maïs 10 12 FE
Dahl de lentilles et carottes AB F	Fricassée de poulet créole AB F	Saucisse de volaille F	Brandade de poisson 4 7 F	Sauté de bœuf à la gardiane F
Camembert 7 F	Gratin de légumes 1 7 F	Petits pois S	Salade verte 10 12 AB F	Haricots verts AB S
Prunes F	Yaourt 7 F	Tomme 7 F	Edam 7 F	Saint Paulin 7 F
	Clémentines F	Entremets au chocolat 1 3 7 FE	Pomme au four au caramel F	Flan pâtissier 1 3 6 7 8 F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés



ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

Plat uniquement servi aux élémentaires

RESTAUVAL - ZA Chatenay IV - 08 rue des Internautes - 37210 Rochecorbon
Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis



Menus du restaurant scolaire de Descartes

25 au 29 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Repas végétarien
Salade de pâtes vinaigrette FE 1 10 12 Longe de porc rôtie à la moutarde F 1 3 6 7 9 10 Carottes F Fromage blanc F 7 Banane F	Saucisson sec beurre F 7 10 Rôti de dinde au jus F 1 3 6 7 9 10 Duo de légumes F Coulommiers F 7 Compote de fruits E	Salade de crudités F 10 12 Boulettes d'agneau façon tajine S 1 6 Semoule E 1 Cantal jeune F 7 Yaourt F 7	Chou blanc FE 10 12 Lieu beurre blanc F S 1 2 4 7 14 Riz E Ortolan F 7 Entremets à la vanille F E	Potage de légumes F Tarte aux pommes de terre façon raclette F 1 3 6 7 8 Salade verte F 10 12 Bûchette de lait de mélange F 7 Clémentines F

Légende :

BIO :

Label rouge

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

Poisson frais

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises

Pêche durable

Bleu blanc cœur

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

ALLERGENES *

1 Gluten	8 Fruits à coque
2 Crustacés	9 Céleri
3 Œufs	10 Moutarde
4 Poissons	11 Graines de sésame
5 Arachides	12 Sulfites
6 Soja	13 Lupin
7 Lait	14 Mollusques

Plat uniquement servi aux élémentaires



Menus du restaurant scolaire de Descartes

02 au 06 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Crème Dubarry (chou-fleur)  FS 7	Carottes râpées F 10 12	Macédoine de légumes S 3 10 12	Betteraves vinaigrette  F 10 12	Céleri remoulade F 3 9 10 12
Escalope de porc grillée  F 1 9	Emincé de dinde à l'indienne   F 1 3 6 7 9 10	Saucisse de Francfort F	Quiche aux légumes F S 1 7	Filet de lieu sauce ciboulette F 1 2 4 7 14
Pommes de terre sautées F S	Haricots verts S	Purée de brocolis  S F 7	Salade verte F 10 12	Riz  E
Emmental F 7	Saint Paulin F 7	Mimolette F 7	Yaourt F 7	Sainte Maure de Touraine  F 7
Pomme F	Gâteau au yaourt F 1 3 7 13	Compote pomme-banane F	Orange F	Clafoutis aux poires F 1 3 7

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |

Plat uniquement servi aux élémentaires





Menus du restaurant scolaire de Descartes

09 au 13 décembre 2024

Lundi Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de riz  E 10 12	Salade verte, maïs et croûtons FE 1 10 12	Betteraves vinaigrette F 10 12	Feuilleté au fromage S 1 7	Salade de crudités F 10 12
Flan emmental et mimolette F 1 3 7	Sauté de porc à la tomate  F 1 3 6 7 9 10	 Hachis Parmentier  F S 7	Escalope de volaille à la crème F 7	Filet de lieu aux herbes S 1 2 4 7 14
Salade verte  F 10 12	Carottes Vichy  F 7		Duo de légumes F	Pâtes  E 1
Chèvre F 7	Brie F 7	Fromage blanc  F 7	Fromage F 7	Tomme noire F 7
Fruits au sirop E	Moelleux au citron F 1 3 7	Banane F	Pomme F	Compote de fruits F

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises   

Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES *

- | | |
|-------------|----------------------|
| 1 Gluten | 8 Fruits à coque |
| 2 Crustacés | 9 Céleri |
| 3 Œufs | 10 Moutarde |
| 4 Poissons | 11 Graines de sésame |
| 5 Arachides | 12 Sulfites |
| 6 Soja | 13 Lupin |
| 7 Lait | 14 Mollusques |





Menus du restaurant scolaire de Descartes

16 au 20 décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi
Potage de légumes  F	Salade de crudités et fromage  F 7 10 12	Repas de fin d'année ALSH 	Céleri rémoulade F 3 9 10 12	Repas de fin d'année 
Filet de poisson au citron S 1 2 4 7 14	Chipolatas F		Omelette aux pommes de terre F 3	
Semoule  E 1	Petits pois S		Salade verte F 10 12	
Emmental F 7	Fromage F 7		Camembert  F 7	
Banane F	Fruit de saison F		Yaourt F 7	

Légende :

BIO :  

Label rouge 

A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée 

Poisson frais 

Nos viandes de porc, volaille, bœuf et veau sont françaises



Pêche durable 

F : frais / E : épicerie / S : surgelés

Plat uniquement servi aux élémentaires

ALLERGENES

1 Gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coque

9 Céleri

10 Moutarde

11 Graines de sésame

12 Sulfites

13 Lupin

14 Mollusques

